



Yiyiniz iÅŸiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARAÅŖUVAL HELVASI (ÅŖORUM)

<https://www.sabah.com.tr>

250 gram margarin  
1,5 su bardaÅŸ un  
1,5 su bardaÅŸ ¼m pekmezi  
3 su bardaÅŸ su  
2 ÅŖorba kaÅŸ leblebi unu

Margarini bir tencerede eritin ve un ilave edip, rengi dÅŸnene kadar tahta bir kaÅŸla s¼rekli karÅŸarak kavurun. Pekmez ile suyu ayrÅŸ bir kapta karÅŸarak rÅŸn. Kavrulan unun iÅŸine azar azar ilave ederken bir yandan da s¼rekli hÅŸzliÅŸca karÅŸarak rÅŸn. Helva kÅŸvam alÅŸnca ocaktan kaldÅŸrÅŸn ve tencerenin aÅŸzÅŸ kapalı olarak yarÅŸm saat dinlendirin. DilediÅŸiniz biÅŸimde ÅŸekil verin ve leblebi unu ile birlikte servis yapÅŸn.

